



Velouté de concombre chaud



Un potage de concombre chaud et pourquoi pas !

Le concombre aime être accompagné pour se sublimer .

Ingrédients :

<i>300 gr de pommes de terre</i>	<i>2 cubes de bouillon (légumes ou volaille)</i>
<i>600 gr de Concombre</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>200 gr de blanc de poireau</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>1 c à soupe d'huile d'olive</i>	<i>1 dl de crème fraîche</i>
<i>3 pincées de fleur de sel</i>	<i>Des croutons ou autres pour la décoration.</i>
<i>1 c à café de curry en poudre</i>	

Préparation :

Éplucher les pommes de terre et détaillez grossièrement.

Tailler le poireau en rondelle.

Détaillez les concombres en cubes moyen .

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive y faire suer les poireaux.

Ajouter les pommes de terre et les concombres , émietter les cubes de bouillon , mélanger .

Laisser cuire ce mélange 2 à 3 min .

Saler (fleur de sel), poivrer et ajouter le curry puis l'eau, mélanger.

Laisser mijoter durant une trentaine de minutes.

Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

La crème s'ajoute au moment du service !

Réchauffer, servir avec du pain grillé ou des croûtons.

Conseil et info : *on peut accompagner ce velouté de croutons, de germes de poireaux, de crevettes , de quelques traits d'huile d'olive, de rondelles de concombre pour rappel du produit.*

Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée au frais , elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.

Pour changer les goûts , vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc (type Philadelphia, Saint-môret , Kiri), ou du mascarpone , voir un fromage ail et fines herbes.

Recette idéale quand on ne sait plus quoi faire de ses concombres.

Peut-être congelée et stérilisée , dans ce cas on ne met pas de crème , elle sera seulement ajoutée le jour du service venu .